Herd

Gebrauchs- und Installationsanleitungen

KP 648 MS (X)/DE
KP 648 MS (X)/DK

Gaskomfur med elektrisk ovn
Vejledning til brug og installering

Mixed cooker

Instructions for use and installation

INDESIT

(DE) Herd

Gebrauchs- und Installationsanleitungen

(DK) Gaskomfur med elektrisk ovn
Vejledning til brug og installering

(DK) Mixed cooker

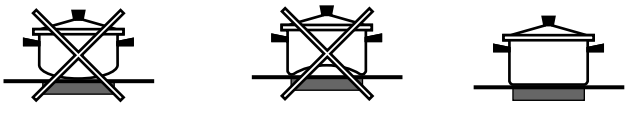
Instructions for use and installation

Wir danken Ihnen, dass Sie dieses sichere und äußerst leicht zu bedienende Indesit-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam durchzulesen. Danke.

HINWEISE

DIESE ANLEITUNGEN GELTEN NUR FÜR DIE BESTIMMUNGSLÄNDER, DEREN SYMBOLE IM HANDBUCH UND AUF DEM TYPENSCHILD DES GERÄTES ABGEBILDET SIND.

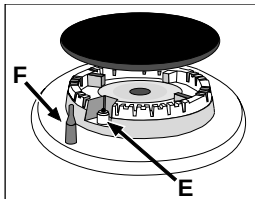
1. **Dieses Gerät wurde für den Einsatz nicht professioneller Art in Haushalten konzipiert.**
2. **Lesen Sie bitte die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, um es jederzeit zu Rate ziehen zu können.**
3. Die mit Lebensmitteln eventuell in Berührung kommenden Backofenzubehörteile bestehen aus Materialien, die den Vorschriften der EG-Richtlinien 89/109 vom 21.12.88 und der Rechtsverordnung 108 vom 25.01.92 entsprechen.
4. Nach Entfernen der Verpackung überprüfen Sie bitte, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden.
5. Um Kratzer zu vermeiden, wurden einige Teile mit einem abnehmbaren Schutzfilm überzogen. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss dieser Film entfernt werden, die geschützten Teile sind daraufhin mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Verwenden Sie hierzu bitte keine Scheuermittel. Es empfiehlt sich, den Backofen vor erstmaligem Benutzen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur in Betrieb zu setzen, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen.
6. Die zur Installation und Einstellung erforderlichen Arbeiten sind gemäß den einschlägigen Richtlinien und ausschließlich durch Fachpersonal durchzuführen. Für die entsprechenden spezifischen Anweisungen verweisen wir auf den für den Installateur bestimmten Teil des Handbuches.
7. Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem unteren Geräteteil und auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
8. Bei in Betrieb befindlichem Backofen oder Grill könnten das Backofenfenster und die daran angrenzenden Teile sehr heiß werden. Spielende Kinder sollten demnach ferngehalten werden. Wollen Sie jedoch noch sicherer gehen, dann fordern Sie den in unserer Zentrale oder unseren Kundendienststellen (siehe beiliegendes Verzeichnis) erhältlichen zusätzlichen Kinderschutz unter Angabe folgender Bezeichnung an: **BAB** - gefolgt von dem **Gerätemodell**.
   Um welches Modell es sich handelt, ist aus dem entsprechenden Hinweisschild (auf der Rückseite des Gerätes) und der Bedienungsanleitung zu entnehmen.
9. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
10. Überprüfen Sie regelmäßig den Gasanschlussschlauch auf seine Beschaffenheit, und lassen Sie diesen durch Fachpersonal austauschen, sobald er irgendwelche Anomalien aufweist.
11. Das Versorgungskabel und das Gasanschlussrohr dieses Gerätes dürfen nicht seitens des Verbrauchers ausgetauscht werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich zwecks Austauschs ausschließlich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
12. Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Gerätehauptschalter ab und drehen Sie den Gashahn zu, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
13. Brenner und Roste bleiben auch nach Ausschalten des Gerätes noch lange heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren.
14. Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Brenner, um Unfälle durch Umkippen zu vermeiden.
15. Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des in Gebrauch befindlichen Gerätes.
16. Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann.
17. Ist das Gerät mit einer Abdeckung ausgerüstet, müssen eventuell darauf übergelaufene Flüssigkeiten abgetrocknet werden.
18. Falls ein solcher vorhanden, darf er nicht geschlossen werden, wenn die Kochfeldelemente noch heiß sind.
19. Verwenden Sie bitte keine Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Gerätes.
20. Um optimale Leistungen Ihres zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzlichen Maßnahmen zu beachten: Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.

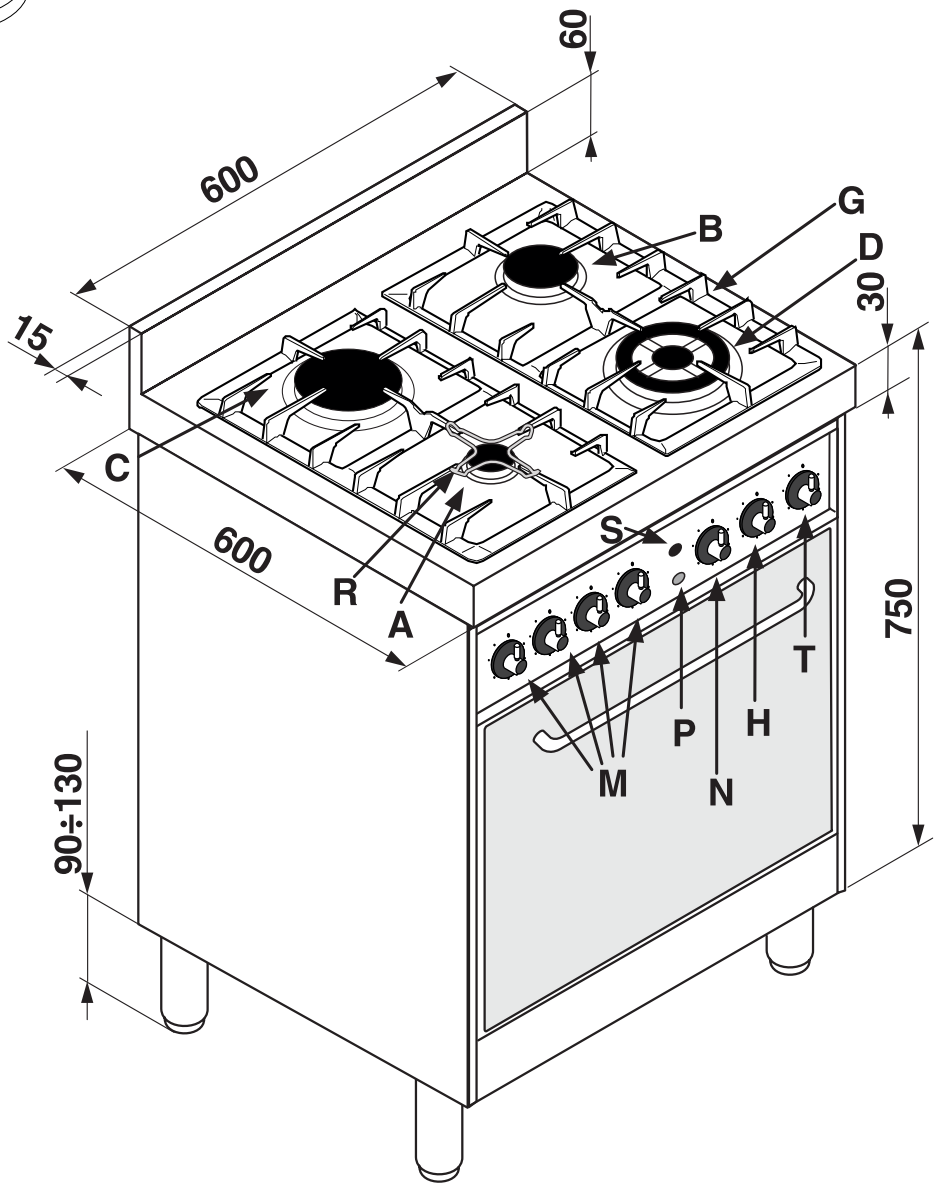


Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/**CEE** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**CEE** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/**CEE** vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**CEE** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

CE





A **Kleinbrenner**
B **Normalbrenner**
C **Schnellbrenner**
D **Brenner mit Dreifachkrone**
G **Kochfeldroste**
R **Reduzierroste**
M **Reglerknöpfe Kochfeldbrenner**
T **Zeitschaltuhr**
E **Zündkerze Gasbrenner**

F **Sicherheitsvorrichtung** - Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte (durch Überlaufen von Flüssigkeiten, Durchzug usw.), und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.
H **Backofen-Reglerknopf (Funktionswähler)**
N **Thermostatenregler (Temperaturwähler)**
S **Betriebskontrolleuchte des Elektro-Backofens**
P **Elektronische Zündung Gasbrenner**

KOCHMULDE

Sämtliche Brenner sind mit einer Zündautomatik und einer Thermoelement-Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste ausgestattet. Letztere unterbricht automatisch die Gaszufuhr, wenn die Flamme während des Betriebs erlischt.
Die Brenner sind unterschiedlicher Abmessungen, wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht. Der gewählte Brenner kann mittels des Reglerknopfes **"M"** wie folgt eingestellt werden:

Gashahn geschlossen ●
Maximale Einstellung 🔥
Kleinste Einstellung 🔥

Die neben den Reglerknöpfen aufgedruckten Symbole ●○ ○○ zeigen an, welcher Kochmuldenbrenner dem jeweiligen Knopf entspricht.

Anzünden eines Brenners:
- Drehen Sie den entsprechenden Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn bis auf das Symbol der großen Flamme;
- drücken Sie den Reglerknopf bis zum Anschlag ein und aktivieren Sie die Zündautomatik durch gleichzeitiges Drücken der durch das Symbol ✳ gekennzeichneten Zündtaste **"P"**;
- halten Sie den Reglerknopf für ungefähr 10 Sekunden lang eingedrückt, um ein Aufheizen des Sicherheits-Thermoelements zu ermöglichen;
- lassen Sie den Reglerknopf wieder frei und vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig brennt. Sollte dies nicht der Fall sein, ist obiges zu wiederholen.

Zur Einstellung der niedrigsten Leistung drehen Sie den Reglerknopf auf die kleine Flamme. Mittlere Leistungsstufen erhalten Sie durch Drehen des Reglerknopfes auf eine Zwischenposition zwischen der großen und kleinen Flamme. Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf Pos. AUS "●".

Wichtig:
- Aktivieren Sie die Zündautomatik nicht für länger als 15 Sekunden.
- Sollten Schwierigkeiten bei der Zündung auftreten, so könnte dies an eventuell in der Gasleitung befindlichen Luft liegen.
- Sollte die Flamme unversehens erlöschen, tritt noch für einen kurzen Augenblick Gas aus, bevor die Sicherheitsvorrichtung anspricht. Drehen Sie den Reglerknopf auf AUS und warten Sie mindestens 1 Minute bevor Sie den Brenner erneut anzünden, um die Gefahr abzuweisen, dass sich das noch kurz ausgeströmte Gas entflammen könnte.
- Befindet sich das Gerät nicht in Betrieb ist sicherzustellen, dass sich sämtliche Reglerknöpfe auf Pos. AUS "●" befinden. Auch der Haupthahn sollte abgedreht werden.

Einsatz der Brenner:
Um optimale Leistungen der Brenner zu gewährleisten, sollte stets die für den jeweilig eingesetzten Brenner geeignete Topfgröße verwendet werden, um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen. (siehe nachstehende Tabelle).
Außerdem sollte die Flamme auf Klein gedreht werden, sobald das Gargut zu kochen beginnt.

Gasbrenner	**ø Topfdurchmesser (cm)**
A.Kleinbrenner	6 – 14
B.Normalbrenner	15 – 20
C.Schnellbrenner	21 – 30
D.Brenner mit Dreifachkrone	24 – 30

Als Zubehör zur Kochmulde wird ein Reduzierrost mitgeliefert (Abb.1), der nur für den Hilfsbrenner "A" zu verwenden ist.

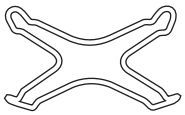


fig.1

Zeitschaltuhr

Handbetrieb

Drehen Sie den durch das Symbol ⏲ gekennzeichneten Zeitschalter gegen den Uhrzeigersinn so, dass sein Zeiger mit dem Symbol ✋ (Handbetrieb) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Durch Drehen des Funktionswählers auf die Eingangsposition "●" wird der Backofen ausgeschaltet.

Betriebsweise mit Vorwahl der Garzeiten

Drehen Sie den Zeitschalter im Uhrzeigersinn so, dass sein Zeiger mit der gewünschten Zeit (von 10 bis 120 Minuten) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Ist die Zeit abgelaufen, vernehmen Sie ein kurzes Tonsignal, das sich nach Drücken einer beliebigen Taste nach 1 Sekunde abschaltet.
Berücksichtigen Sie, dass der Timer abschaltet, sobald ein Garvorgang gestartet wird, egal ob es sich um einen Sofortstart oder um einen programmierten Start handelt.**Ventilazione di Kühlluftgebläse**
Um die Wärmeerzeugung an den äußeren Teilen des Backofens zu mindern, wurden einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet, das über den Programmwähler "**H**" in Betrieb gesetzt wird. Während des Backofenbetriebs bleibt dieses Gebläse eingeschaltet, weshalb zwischen Frontblende und Backofentür ein austretender Luftstrahl zu vernehmen ist.
Hinweis: Nach Ablauf der Garzeit bleibt das Gebläse noch eingeschaltet, obwohl der Programmwähler "N" bereits auf Position "0" steht, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.
Während des Backofenbetriebs "Intensivbacken" (Fast Cooking) setzt sich das Gebläse nur bei heißem Backofen automatisch in Betrieb.
Nach Herausnahme des Gargutes empfehlen wir, die Backofentür für eine kurze Weile leicht vorstehen zu lassen: auf diese Weise wird der Kühlzyklus erheblich verkürzt. Dieser Vorgang wird durch einen zusätzlichen Thermostaten gesteuert, und kann in einem oder mehreren Zyklen erfolgen.

Zur Beachtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Drehspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden. Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

- So gebrauchen Sie nur die **kleine Lampe der Innenbeleuchtung: eine ideale Funktion zum raschen Auftauen von Gefriergut.**

Traditionell

Thermostatenknopf "**H**": zwischen **40°C** und **MAX**.
Bei dieser Einstellung schalten sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, ein. Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung anbelangt, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der traditionelle Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbsgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Hinzugabe von Flüssigkeit erfordern. Der traditionelle Backofen bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des traditionellen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden. Verwenden Sie die oberen Einschubhöhen, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die unteren, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

Gebäck

Thermostatenregler "**H**": zwischen **40°C** und **MAX**.
Das hintere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Der Energieverbrauch dieser Funktion beträgt nur 1600W. Sie eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere jedoch zum Backen von Hefeteigen, sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf 3 Ebenen gleichzeitig. Nachstehend einige Beispiele: Bignè, Kekse, Blätterteiggebäck, Biskuitrolle, gratiniertes Gemüse (Tomaten, Auberginen usw.)

Fast Cooking" (Intensivgaren)

Thermostatenregler "**H**": zwischen **40°C** und **MAX**.
Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte, konstante Wärme gewährleistet wird. Ideal für schnelles Garen (Vorheizen ist nicht erforderlich) von Fertiggerichten (zum Beispiel: tiefgekühlte Fertiggerichte) oder "hausgemachte Fertiggerichte". Beschicken Sie beim "Intensivgaren" nur eine Ebene (die 2. von unten).

Multi-Cooking

Thermostatenregler "**H**": zwischen **40°C** und **MAX**.
Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken. Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts "Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen". Diese Funktion eignet sich besonders für Gratin-Gerichte, wie auch für Speisen, die längere Garzeiten erfordern, wie: Lasagna, Nudelaufläufe, Brathähnchen mit Kartoffeln usw. Bei Fleischgerichten eignen sich ganz besonders Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden, es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird die Multi-Cooking-Funktion bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben. Auch für Beilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten usw. eignet sich der Heißluftbackofen ausgezeichnet.
Dessert: Hefekuchen gelingen ganz besonders im Heißluftbackofen.
Die "Multi-Cooking"-Funktion kann auch zum Auftauen von Fleisch und Brot eingesetzt werden. Stellen Sie hierzu den Thermostaten auf 80°C ein. Zum Auftauen delikater Speisen stellen Sie jedoch entweder eine Temperatur von 60°C ein, oder verwenden nur die kalte Umluft (Thermostateneinstellung demnach auf 0°C).

Pizza

Thermostatenregler "**H**": zwischen **40°C** und **MAX**.
Durch diese Kombination wird der Backofen aufgrund der hohen abgegebenen Leistung (2800 W) mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt.
Diese Funktion eignet sich besonders für die Speisen, die hohe Gartemperaturen verlangen, wie eben Pizza, oder auch für besonders große Fleischbraten. Verwenden Sie bitte nur ein Backblech oder -rost. Sollte mehr als ein Backrost eingesetzt werden, dann sind ihre Einschubhöhen nach Ablauf der halben Garzeit auszuwechseln.

Grill

Thermostatenregler "**H**": zwischen **40°C** und **MAX**.
Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche

Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ...
Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.
Wichtig: Grillen Sie stets bei geschlossener Backofentür.

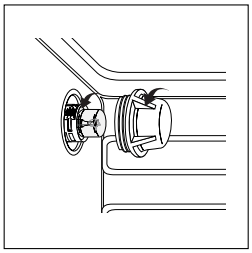
Die Einstellung **"Umluft-Grill"** ist äußerst praktisch für rasches Grillen, die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird. Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufläufe usw.)

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor jeder Reinigung und Pflege muß der Gasherd vom Stromnetz getrennt werden.
Um eine lange Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, daß:
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile mit lauwarmem Wasser, ohne Zusatz von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Wir empfehlen deshalb, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muß ebenfalls beseitigt werden;
- legen Sie den Backofenboden niemals mit Alufolie aus, der Hitzestau könnte nicht nur das Gargut, sondern auch den Lack beschädigen.

Lampenwechsel im Backofenraum
- Schalten Sie mittels des für den Anschluß des Ofens an die elektrische Anlage verwendeten allpoligen Schalters die Stromversorgung ab, oder ziehen Sie den Stecker heraus, falls dieser zugänglich ist;
- Glasabdeckung der Lampenfassung herausdrehen;
- Lampe abschrauben und durch eine hitzebeständige (300°C) Lampe folgender Eigenschaften ersetzen:
  - Spannung 230V/240V
  - Leistung 15W
  - Fassung E14
- Glasabdeckung wieder einsetzen und die Stromversorgung zum Backofen wieder einschalten.

Abnehmen bzw. Einsetzen der Ofentür



Zur Vereinfachung der Reinigung des Ofeninneren kann die Ofentür entfernt werden. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor (Abb. 2-3):
- Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich und ziehen Sie die beiden Hebel „B“ nach oben (Abb. 2);
- Heben Sie jetzt die Ofentür etwas an und nehmen Sie sie heraus, indem Sie die Haken „A“ herausziehen (siehe Abb. 3).

Wiedereinsetzen der Ofentür:
- Halten Sie die Tür in einer vertikalen Position und führen Sie die beiden Haken „A“ in die dafür vorgesehenen Schlitze ein;
- Vergewissern Sie sich, dass die Vertiefung „D“ perfekt am Schlitzrand eingehakt ist (bewegen Sie dazu die Ofentür vorsichtig nach vorne und hinten);
- Öffnen Sie jetzt die Ofentür so weit wie möglich, drücken Sie die beiden Hebel „B“ nach unten und schließen Sie die Ofentür.

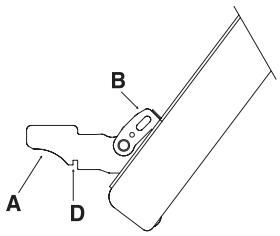


ABB. 2

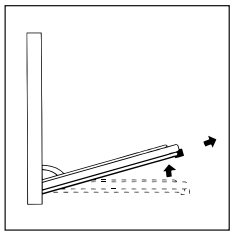


ABB: 3

PRAKTISCHE BACK-/BRATHINWEISE

Position Funktions-wähler	Gerichte	Gew. (Kg)	Einschub-Höhe von unten	Vorheizzeit (Minuten)	Position Thermosta-tenregler	Garzeit (Minuten)
Backofen	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Nudelaufläufe	2,2	3	10	200	50-55
	Kalb	1,7	2	10	210	80-90
	Hähnchen	1,5	3	10	200	70-80
	Truthahnbraten	2,5	3	10	200	80-90
	Ente	1,8	3	10	200	90-100
	Kaninchen	2,0	3	10	200	80-90
	Schweinelende	1,5	3	10	200	70-80
	Lammkeule	1,8	3	10	200	80-90
	Makrelen	1,3	3	10	200	30-40
	Zahnbrasse	1,5	3	10	180	30-40
	Seezunge in Silberfolie	1,0	3	10	200	30-35
	Neapoletanische Pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Kekse	0,5	4	15	180	25-30
	Torten	1,1	3	15	180	30-35
	Schokoladenkuchen	1,0	3	15	165	50-60
	Hefekuchen	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	-	6
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	3	-	4
	Kabeljaufilet	1	4	3	-	10
	Gegrillte Gemüse	1	4	-	-	8-10
	Kalbsteaks	1	4	5	-	20-25
	Koteletts	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Bratwürste	1,7	4	5	-	20-25
	Toasts	4	4	3	-	2-3
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	-	-	80-90
	Hähnchen am Spieß	1.5	-	-	-	80-90
	Lamm am Spieß	1.0	-	-	-	80-90

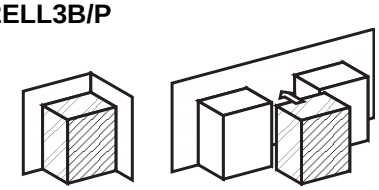
NB: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Herd vorgenommen werden.

Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten. Bei diesem Herd handelt es sich um ein Gerät folgender technischr Eigenschaften:

- Kategorie: II 2ELL3B/P



Klasse 1 Klasse 2 Unterklasse 1

Die maximalen Abmessungen des Gasherdes entnehmen Sie bitte aus der Abbildung der Seite 2. Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Betriebsweise des in einer Möbelzeile installierten Gerätes sind die in Abb. 4 angegebenen Abstände unbedingt einzuhalten. Die angrenzenden Oberflächen, sowie die Rückwand müssen aus geeignetem Material beschaffen sein, um einer Übertemperatur von 65 °C standhalten zu können.

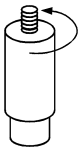


Abb.5

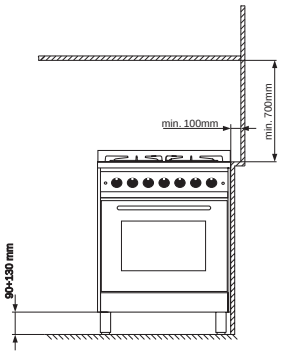


Abb.4

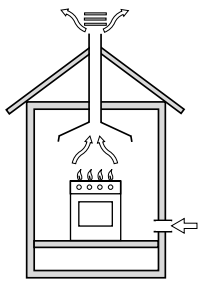
Vor der Installation des Herdes müssen die mitgelieferten 90 - 130 mm hohen Füße in die im unteren Teil des Herdes bereits vorgesehenen Löcher eingesetzt werden. (Abb. 5) Mittels dieser mit Schraubgewinde versehenen Füße kann die Höhe des Herdes ggf. justiert werden.

Aufstellung

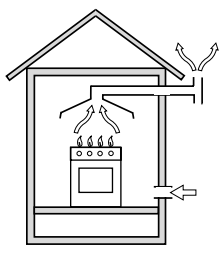
Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der geltenden Normen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Die Verbrennungsabgase müssen über eine geeignete Abzugshaube, die an einen Rauchabzugsschacht, einen Kamin oder eine direkt ins Freie führende Öffnung anzuschließen ist, abgeleitet werden. (Abb.6)

Abb.6



In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)



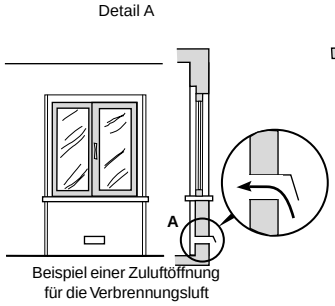
Direkt ins Freie

- Sollte die Installation einer Abzugshaube nicht möglich sein, ist auch der Einsatz eines im Fenster oder in einer Außenmauer installierten Elektrolüfters gestattet, der gleichzeitig mit dem Gerät in Betrieb zu setzen ist.

Küchenbelüftung

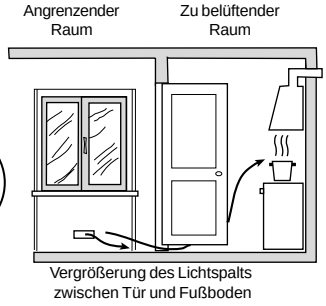
Es ist absolut erforderlich, dass dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, die genaue Menge der zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung und Belüftung der Küche erforderlichen Luft auch wieder zugeführt wird. Die natürliche Belüftung ist durch eine permanente Öffnung in einer Küchen-Außenwand, oder mittels eines einzelnen oder kollektiven, mit Abzweigungen versehenen, den geltenden Bestimmungen entsprechenden Belüftungsschachtes zu gewährleisten. Die Luftaufnahme direkt aus dem Freien und fern von Luftverschmutzungsquellen ist zu gewährleisten. Die Belüftungsöffnung muß folgende Eigenschaften besitzen (Abb.7A):

- Sie muss einen freien, gesamten Netto-Durchgangsquerschnitt von mindestens 6 cm² pro kW der thermischen Geräte-Nennleistung aufweisen, mindestens jedoch von 100 cm² (die thermische Leistung ist dem Typenschild zu entnehmen).
- Sie muss so angelegt werden, dass die Öffnungen weder von Innen noch von Außen her verstopft bzw. verschlossen werden können.
- Sie ist auf geeignete Weise zu schützen, z.B. durch Gitter, Metallnetze usw., und zwar so, dass der o.g. Nutzquerschnitt nicht verringert wird.
- Sie ist in Bodennähe anzulegen.



Beispiel einer Zuluftöffnung für die Verbrennungsluft

Abb. 7A



Vergrößerung des Lichtspalts zwischen Tür und Fußboden

Abb.7B

Die Belüftung kann auch durch angrenzende Räume erfolgen, die vorschriftsmäßig (gemäß den einschlägigen Bestimmungen) belüftet werden, bei denen es sich jedoch weder um Schlafzimmer, Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs noch um Räume handeln darf, in denen Brandgefahr besteht, wie Garagen, Lagerhäuser, Lagerstätten für entflammbares Material usw. Die aus dem angrenzenden Raum strömende Luft muss ungehindert durch permanente Öffnungen desselben eingangs erwähnten Querschnitts in das zu belüftende Zimmer strömen können. Derartige Belüftungsöffnungen können auch durch Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden geschaffen werden. (Abb.7B) Wird zur Ableitung der Verbrennungsgase ein Elektrolüfter eingesetzt, dann muss die Belüftungsöffnung im Verhältnis zur maximalen Luftförderung des Elektrolüfters vergrößert werden. Auf jeden Fall muss der Elektrolüfter eine Luftförderungsleistung erbringen, die so hoch ist, dass eine stündliche Lufterneuerung von 3-5 Mal das Raumvolumen gewährleistet wird. Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine

noch stärkere Belüftung, die die Leistung eventuell vorhandener mechanischer Belüftungssysteme optimiert, als notwendig erweisen. Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen demnach in Bodenhöhe Abzugsöffnungen ins Freie vorsehen, damit eventuell ausgetretenes Gas nach unten hin abziehen kann. Außerdem dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen, die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken können, ausgesetzt werden.

Gasanschluss

- Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß der einschlägigen Bestimmungen erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist.
- Dieses Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart eingestellt. Sollte die vorhandene Gasanlage mit dieser nicht übereinstimmen, müssen sämtliche Düsen durch die jeweilig geeigneten (im Beipack) ausgewechselt werden. Beachten Sie hierzu bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten".
- Um einen sicheren Betrieb, einen angemessenen Energieverbrauch und eine optimale Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten, ist sicherzustellen, dass der Versorgungsdruck den in der Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht, andernfalls ist das Eingangsrohr mit einem den geltenden Bestimmungen entsprechenden Druckregler zu versehen.
- Der Anschluss ist so vorzunehmen, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.

Schließen Sie das Gerät mittels des auf der Rückseite befindlichen zylinderförmigen ½"G-Gewindeanschlusses "F" (Abb.8) an. Verwenden Sie hierzu ein mit Anschlussverschraubungen versehenes, den einschlägigen Bestimmungen entsprechendes starres Metallrohr (Abb.8-D), oder ein mit Anschlüssen versehenes, den einschlägigen Bestimmungen entsprechendes metallenes Flexrohr mit durchgehenden Wänden (Abb.8-C), dessen Länge bei größter Ausdehnung 2000 mm nicht überschreiten darf. Überprüfen Sie, dass das metallene Flexrohr nicht mit beweglichen Geräteteilen, durch die es beschädigt oder eingeklemmt werden könnte, in Berührung kommt. Wird ein Gummischlauch verwendet, ist der entsprechende Schlauchanschluss für **Flüssiggas** (Abb.8-A) oder für **Erdgas** (Abb.8-B) zu verwenden. Der Dichtring "G" (im Beipack) muss bei allen Anschlusssystemen verwendet werden. Befestigen Sie die beiden Schlauchenden mit den entsprechenden, den gültigen Richtlinien entsprechenden Schlauchschellen "E". Verwenden Sie für den Anschluss mittels Flexschläuchen nur solche, die den einschlägigen Bestimmungen, sowie der jeweils eingesetzten Gasart entsprechen. Beachten Sie bitte auch Folgendes:

- Er ist so kurz wie möglich zu halten, seine maximale Länge darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Er darf keine Biegungen oder Drosselstellen aufweisen;
- Er darf weder mit der Geräterückseite, noch mit Teilen, die eine Temperatur von 50°C erreichen können, in Berührung geraten.
- Er darf nicht durch Öffnungen verlegt werden, die der Ableitung der Backofenverbrennungsgase dienen.
- Er darf nicht mit scharfkantigen Stellen oder Ecken in Berührung kommen.
- Er muss leicht zugänglich sein, um ihn über die gesamte Länge hinweg jederzeit leicht auf seine Beschaffenheit überprüfen zu können.
- Er muss nach Ablauf des aufgedruckten Datums ausgetauscht werden.

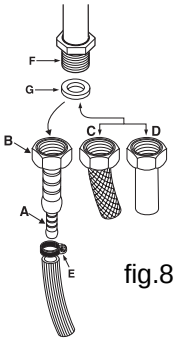


fig.8

Wichtig: Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) ist zwischen Gasflasche und Gasschlauch ein den einschlägigen Bestimmungen entsprechender Druckregler zu montieren.

Überprüfen Sie den gesamten Gaskreis nach Abschluss sämtlicher Installationsmaßnahmen auf Dichtheit. Verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung (auf keinen Fall eine Flamme). Stellen Sie sicher, dass auch bei Einsatz sämtlicher Flammen ein ausreichender Erdgasleitungsdruck besteht.

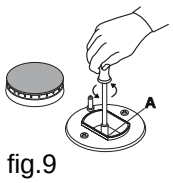


fig.9

Anpassung an die verschiedenen Gasarten (Anleitungen für das Kochfeld)

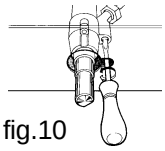


fig.10

Wird das Kochfeld mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die es vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem oberen Teil des Kochfeldes oder aus dem auf der Verpackung angebrachten Etikett), sind die Brennerdüsen wie folgt auszutauschen:

- Die Kochfeldroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen.
- Die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben (siehe Abb.9), und durch die entsprechenden der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen. Sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (befindlich im Düsenbeipack).

Einstellung der Brenner-Primärluft

An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

Minimumeinstellung

- Drehen Sie den Brenner auf klein;
- Ziehen Sie den Reglerknopf ab und regulieren Sie die rechts vom Hahn befindliche Stellschraube (Abb.10) mittels eines Schraubenziehers so, dass eine kleine stabile Flamme gewährleistet ist (bei zu kleiner Flamme ist die Schraube zu lockern, bei zu großer Flamme dagegen etwas anzuziehen).

NB: Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

- Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.

Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

MERKMALE DER BRENNER UND DÜSEN

Tab. 1

Brenner	Durch-messer (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)		Flüssiggas By-pass 1/100	Flüssiggas Düse 1/100	Flüssiggas Menge* g/h	Erdgas Düse 1/100 (mm)		Erdgas Menge* l/h	
		Nomin.	Min.	(mm)	(mm)	G30/G31	G 20	G25	G20	G25
C. Starkbrenner	100	3.00	0.7	38	75	218	116	134	286	332
B. Mittelstarker Brenner	75	1.65	0.4	27	58	120	96	100	157	183
A. Hilfsbrenner	55	1.0	0.3	24	45	73	71	77	95	111
D. Dreiflammen-kranz (TC)	130	3.25	1.3	52	74	236	124	143	309	360
Versorgungsdruck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					50 42.5 57.5			20 17 25	20 18 25

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propan G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butan G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 H.s. = 37,78 MJ/m^3

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES BACKOFENS

Nutzvolumen des ELEKTRO-Backofens: Liter 53

Versorgungsspannung und -frequenz:

230V ~ 50Hz 2850W

ENERGIE-ETIKETT
Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Energieverbrauch Natürliche Konvektion

Heizfunktion: Traditionell

Deklarierte Energieverbrauchsklasse:
Erzwungene Konvektion

Heizfunktion:**Fast Cooking" (Intensivgaren)**

ELEKTROANSCHLUß

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) und in der Bedienungsanleitung angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün.

Verlegen des Netzkabels

Öffnen des Klemmengehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmengehäuses ab.

Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

- die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- ⏚ herausschrauben;
- die Drähte unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen befestigen **Blau (N) Braun (L) Gelb/Grün** ⏚
- das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.

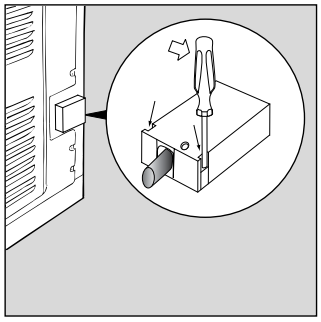
Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

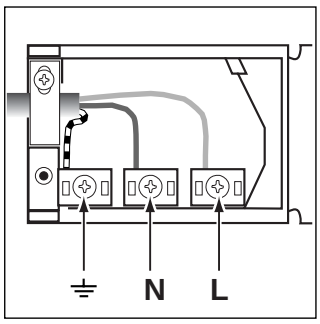
Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).

Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss ist Folgendes zu beachten:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/ oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Dieser muss bei der Gelegenheit auch überprüfen, dass der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, dass die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird. **Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.**



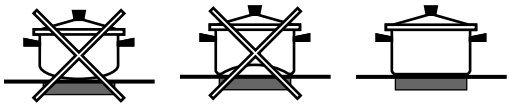


Vi takker Dem for at have valgt et produkt fra Indesit; det er både sikkert og meget let at anvende. De bedes læse denne vejledning for at lære, hvordan apparatet kan bruges bedst muligt over en lang årrække. Tak!

ADVARSLER

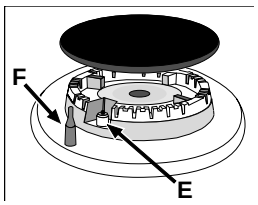
DENNE VEJLEDNING ER KUN GYLDIG I DE DESTINATIONSLANDE, HVIS SYMBOLER ER ANFØRT PÅ HÆFTET OG PÅ APPARATETS SKILT MED SERIENUMMER.

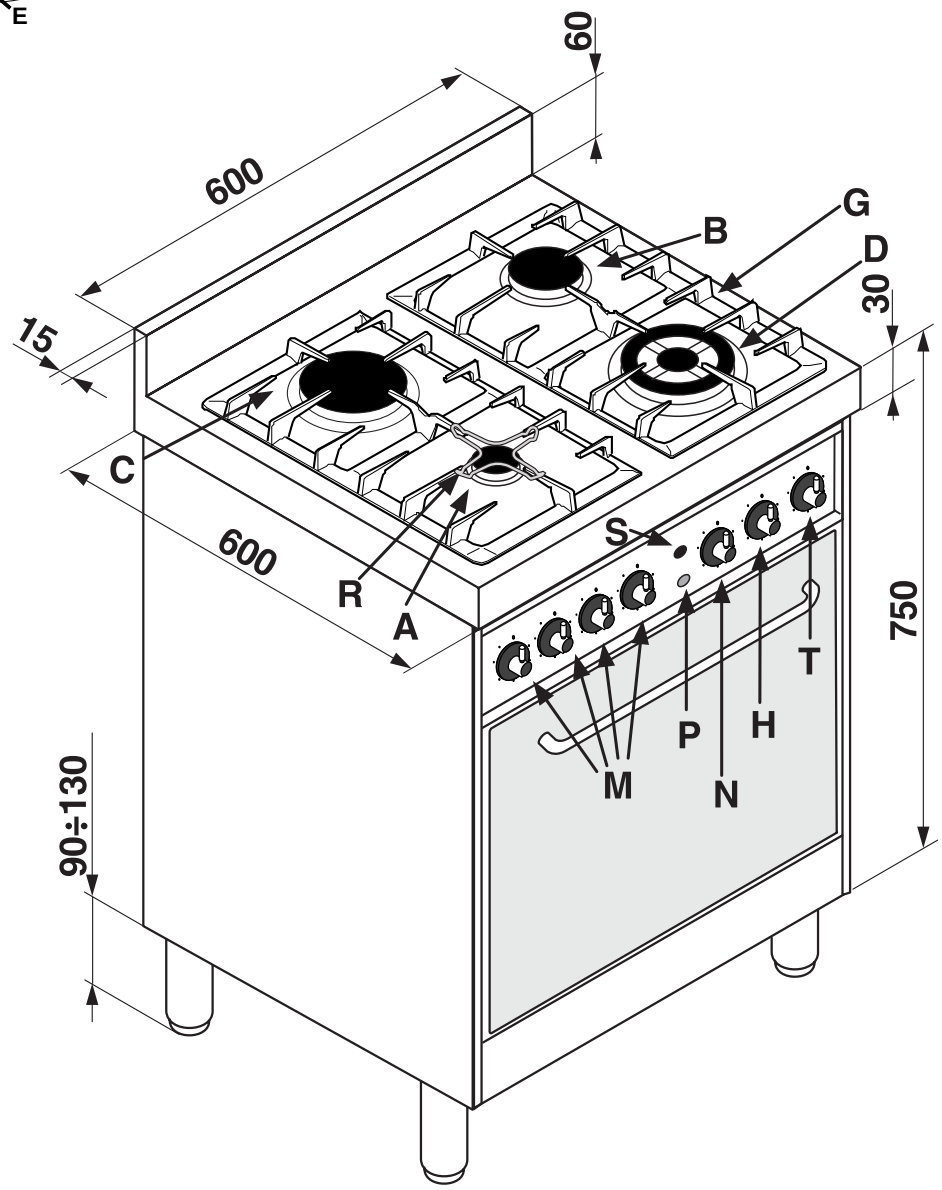
1. **Dette apparat er udviklet til ikke-professionel brug i almindelige private hjem.**
2. **Læs omhyggeligt de advarsler, der findes i dette vejledningshæfte, fordi de giver vigtige oplysninger om sikkerhedsforhold under installering, brug og vedligeholdelse. Opbevar denne vejledning til senere opslag.**
3. Det ovnudstyr, der kan komme i berøring med fødevarer, er lavet af materialer i overensstemmelse med EØF-direktivet 89/109 af 21/12/88 og lovbestemmelsen 108 af 25/01/92.
4. Efter at have fjernet emballagen skal man sikre sig, at apparatet er ubeskadiget. I tvivlstilfælde må man ikke tage apparatet i brug, og man skal rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
5. Nogle dele er beklædt med fjernbar folie til beskyttelse mod ridser. Inden ovnen tages i brug, skal denne folie fjernes, og det beskyttede område skal rengøres med en klud og et ikke-slibende almindeligt rengøringsmiddel. Ved første tænding anbefales det at opvarme den tomme ovn i cirka 30 minutter på max temperatur, for at fjerne eventuelle rester fra forarbejdningen.
6. Alle handlinger for installering og regulering skal nødvendigvis udføres af kvalificerede teknikere i overensstemmelse med de gældende regler. De specifikke instruktioner er beskrevet i afsnittet henvendt til installatøren.
7. Inden apparatet tilsluttes, skal man kontrollere, at dataene på skiltet (anbragt forneden på apparatet og på sidste side i dette hæfte) svarer til dem, der kræves af forsyningsnettet for elektricitet og gas.
8. Under tilberedning af mad i ovnen eller under grillen udsættes apparatet for en betydelig opvarmning ved ovndørens glas og i den umiddelbare nærhed. Sørg således for, at børn ikke kommer i nærheden under leg. Hvis man ønsker større sikkerhed, kan man hos vore autoriserede servicecentre og vort hovedkontor (se venligst den vedlagte liste) købe supplerende udstyr til beskyttelse af børn. Ved bestilling bedes man anføre koden: **BAB** - efterfulgt af **apparatets model**.
   Modellen er punslet på skiltet på bagsiden af apparatet og trykt i det foreliggende hæfte.
9. Kontrollér at anlæggets og strømstikkenes elektriske kapacitet er egnede til apparatets maksimale effekt, vist på skiltet. I tvivlstilfælde skal man rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
10. Kontrollér jævnligt, at gas-forsyningsslangen er i korrekt stand, og lad den udskifte af kvalificerede teknikere, hvis der påvises fejl.
11. Dette apparats elforsyningskabel og gasforsyningsslange må ikke udskiftes af brugeren. Hvis kablet eller slangen beskadiges, eller skal udskiftes af en anden årsag, skal man udelukkende rette henvendelse til et autoriseret servicecenter.
12. Apparatet må ikke være tilsluttet uden behov. Sluk for apparatets hovedafbryder, når det ikke anvendes, og luk gashanen.
13. Blussene og ristene vil fortsætte med at være varme over en længere tidsperiode efter brug. Pas på ikke at røre ved dem.
14. På gasblussene må der ikke stilles ustabile eller deforme gryder, fordi der kan ske ulykker p.g.a. omvæltning.
15. Anvend aldrig antændelige væsker i nærheden af apparatet mens det anvendes.
16. Hvis komfuret stilles på en sokkel, skal man sørge for, at det ikke kan glide ned.
17. Hvis apparatet er udstyret med et låg, skal man fjerne eventuelt udflydte væsker fra låget.
18. Hvis der findes et låg, må det aldrig lukkes, hvis kogefladens elementer stadig er varme.
19. Benyt aldrig dampapparater til rengøring af komfuret.
20. For at få maksimalt udbytte af apparatet, bør man være opmærksom på følgende: på gasblusset kan der anvendes alle slags gryder. Det er blot vigtigt, at bunden er helt flad.



Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- 73/23/**EØF** af 19/02/73 (Lavspænding) og senere ændringer;
- 89/336/**EØF** af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer;
- 90/336/**EØF** af 29/06/90 (Gas) og senere ændringer.
- 93/68/**EØF** af 22/07/93 og senere ændringer.





A **Hjælpe-gasblus**
B **Normalt gasblus**
C **Lyn-gasblus**
D **Tredobbelt gasblus**
G **Støtteriste til gryder og pander**
R **Reduceringsrist**
M **Indstillingsknapper for gasblussene**
T **Timer**
E **Tændingsgnist for gasblus**
F **Sikkerhedsanordning** - griber ind ved utilsigtet slukning af flammen (overkogning af væsker, luftstrøm, …), og blokerer gasudsendelsen fra gasblusset.

H **Omskifterknap for den elektriske ovn (vælger for tilberedningsfunktionerne)**
N **Termostatknap for den elektriske ovn (temperaturvalg)**
S **Kontrollampe for funktion af et elektrisk varmeelement**
P Tænding

KOMFURET

Komfurets blus er forskellige i størrelse og styrke. Vælg altid det blus, der passer bedst i størrelse til den pande eller den gryde, der anvendes.
Hvert enkelt blus kan indstilles på den knap ("**M**"), der passer til det pågældende blus. Knapperne er forsynet med disse symboler:

● Gastilførsel lukket

Stor flamme

Lille flamme

Dette symbol findes ved siden af knapperne og angiver placeringen af det tilhørende gasblus på kogepladen.

TÆNDING AF GASBLUSSENE

- Drej knappen til blusset til venstre, indtil stregen står ud for symbolet for stor flamme.
- Tryk knappen helt i bund for at aktivere tænding af gassen og tryk samtidigt på tændingsknappen ("**P**" – forsynet med stjernesymbol).
- Hold knappen i bund i ca. 10 sekunder med flammen tændt for at opvarme tændsikringen.
- Slip knappen og kontroller, at flammen brænder stabilt. Ellers gentages tændingsproceduren.

Hvis De ønsker en svagere flamme, drejes knappen til højre mod symbolet for lille flamme. Knappen kan også indstilles mellem de to flammesymboler. Blusset slukkes ved at dreje knappen til højre, indtil den står på "slukket" (·).

VIGTIGT

- Tændingsknappen må højst holdes inde i 15 sekunder.
- Hvis der er problemer med at tænde blusset, kan det skyldes luft i gasrøret.
- Hvis gasflammen slukker utilsigtet, fortsætter gastilførslen i et kort øjeblik, inden tændsikringen sætter ind. Sluk for blusset ved at dreje knappen på ·. Vent et minut, inden De forsøger at tænde igen, så eventuel udsluppet gas er bortledt.
- Alle knapper skal stå på · (slukket), når apparatet ikke er i brug.

BRUG AF GASBLUSSENE

Gasblussene arbejder mest effektivt, når der anvendes pander og gryder, som passer til blussets diameter, således at flammen ikke går ud over

Blus	Grydens/pandens diameter (i cm)
A Lille blus	6 - 14
B Normalt blus	15-20
C Lynblus	21-30
D Stort blus	24-30

Kogefladen er udstyret med en **reduceringsrist** (fig. 1), der kun skal benyttes på hjælpe-gasblusset "A" .

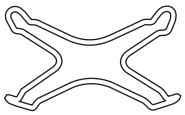


fig.1

Minuttællerens knap for afslutning af tilberedningen

Nogle modeller er udstyret med programmeringsenhed for afslutning af tilberedningen. Ved brug af denne anordning skal man "trække lydapparatet op" ved at dreje knappen "**T**" næsten en hel omgang med uret; og derefter vende tilbage, for at indstille den ønskede tid, som udføres ved at stille frontstykkets faste reference ud for det ønskede antal minutter. Når den indstillede tid udløber, lyder der et signal, og ovnen slukkes automatisk.
Pas på: ved manuel anvendelse af ovnen, d.v.s. med afbrudt programmeringsenhed for afslutning af tilberedningen, skal symbolet stå ud for den faste henvisning på frontstykket.
Når ovnen er slukket kan programmeringsenheden for afslutning af tilberedningen benyttes som en normal minuttæller.

Afkølingsventilation

For at sænke den eksterne temperatur, er nogle modeller udstyret med en afkølingsblæser, der startes ved at dreje vælgeknappen for programmerne på "**H**". Under tilberedning er blæseren altid tændt, og man kan høre en luftstrøm, der kommer ud fra ovndørens frontstykke.
Bemærk: ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, også selvom knappen "N" står på "0", indtil ovnen er passende afkølet.

På funktionen "Fast cooking" tændes blæseren kun automatisk, når ovnen er varm.

Når maden er taget ud af ovnen, anbefales det, at man lader ovndøren stå halvt åben et stykke tid: på denne måde reduceres varigheden af afkølingscyklussen betydeligt. Denne proces styres af en supplerende termostat, og kan foregå i én eller flere cyklusser.

Pas på: ved første tænding anbefales det at lade ovnen være i funktion i tom tilstand i cirka en halv time med termostaten indstillet på maksimum og ovndøren lukket. Når dette tidsrum er udløbet, skal ovnen slukkes, ovndøren skal åbnes, og lokalet skal udluftes. Den lugt man til tider kan fornemme under denne handling, er forårsaget af fordampning af de stoffer, der anvendes til beskyttelse af ovnen i tidsrummet fra fremstillingen til installeringen.

Pas på: benyt udelukkende den første hylde fra neden, og placér den medfølgende bradeplade dér, for at opsamle sovs og/eller fedt, hvis der tilberedes med grill eller drejeindretning (kun på nogle modeller). Ved anden form for madtilberedning må man aldrig anvende første hylde fra neden, og der må aldrig lægges genstande på bunden. mens man tilbereder mad, fordi man kan komme til at beskadige overfladebehandlingen. Stil altid tilberedningsbeholdere (ildfaste fad, aluminiumsfolie, etc.) på den tilhørende rist korrekt indsat i ovnens holdere.

- På denne måde **anvendes kun** den interne belysningslampe.

Traditionel ovn

Placering af termostatknap "**H**": mellem **40°C** og **MAX**.
I denne position tændes de to varmeelementer forneden og foroven. Det drejer sig om den gammeldags ovnfunktion, som dog er blevet videreudviklet for at opnå optimal temperaturfordeling og begrænsning af energiforbruget. Den statiske ovnfunktion vil være optimal i de tilfælde, hvor man skal tilberede mad, hvis ingredienser består af et eller flere elementer, der sammen danner en enkeltstående ret, som for eksempel: svinekam med kål, kalvekød med ris etc... Der fås optimale resultater ved tilberedning af retter baseret på okse- og kalvekød, såsom: langtidsstegt kød, kødstykker, gullasch, kød af vildt, svinekam og køller etc... der har behov for langsom tilberedning med tilføjelse af væske. Det vil altid være det bedste system til tilberedning af kager og frugt, og tilberedning i tildækkede beholdere beregnet til ovne. Ved tilberedning med statisk ovn skal man kun anvende én hylde, fordi flere hylder forhindrer korrekt fordeling af temperaturen. Ved at benytte de forskellige hylder til rådighed kan man afbalancere varmemængden mellem oversiden og undersiden. Hvis tilberedningen kræver mere varme nedenfra eller ovenfra, skal man anvende henholdsvis de nederste eller de øverste hylder.

Ovn til fint bagværk

Placering af termostatknap "**H**": mellem **40°C** og **MAX**.
Det bagerste varmeelement tændes, og blæseren startes, således at der fås en delikat og jævn varme internt i ovnen. Denne funktion bruger kun 1600 W elektricitet. Funktionen er egnet til tilberedning af mere ømtålelige madvarer, specielt kager der kræver hævning, og bagning af små kager på 3 hylder samtidigt. For eksempel: vandbakkelser, småkager og kiks, saltstænger af butterdej, rullede småkager og små gratinerede grøntsagsstykker, etc….

Ovnen "Fast cooking"

Placering af termostatknap "**H**": mellem **40°C** og **MAX**.
Varmeelementerne tændes, og blæseren startes, således at der fås en delikat og jævn varme internt i ovnen. Denne funktion er specielt egnet til hurtig tilberedning (og kræver ingen foropvarmning) af færdigretter (for eksempel: dybfrosne og forbagte) og til adskillige andre tilberedninger. På tilberedningsfunktionen "Fast cooking" opnår man de bedste resultater ved kun at anvende en enkelt hylde (den 2. fra neden).

Ovnen til Multi-tilberedning

Placering af termostatknap "**H**": mellem **40°C** og **MAX**.
Varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Fordi varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Man kan også tilberede forskellige madvarer samtidigt, blot den krævede temperatur er nogenlunde ens. Det er muligt at anvende op til 2 hylder samtidigt ved at følge oplysningerne i afsnittet "Samtidig tilberedning på flere hylder". Denne funktion er specielt egnet til retter, der kræver gratinering eller har behov for meget lang tilberedningstid, for eksempel: lasagne, pastaretter i ovn, kylling og ovnbagte kartofler etc… Man får optimale forhold, hvis man tilbereder stege, fordi den forbedrede fordeling af temperaturen medfører mulighed for indstilling af lavere temperaturer, der reducerer tabet af kødsaften, således at kødet vil være mere mørt og have større slutvægt. Multitilberednings-funktionen er specielt nyttig ved tilberedning af fisk, som kan ovnsteges med meget begrænset tilføjelse af væde, således at fiskens udseende og smag ikke ændres. Ved sideretter opnår man fine resultater ved tilberedning af ovnbagte grøntsager, såsom squash, auberginer, peberfrugter, tomater, etc.
Desserter: ved bagning af hævede kager kan man være sikker på optimale resultater.
"Multitilberednings"-funktionen kan også anvendes til hurtig optøning af hvidt og rødt kød og brød ved at indstille en temperatur på 80 °C. Ved optøning af mere ømtåleligt mad kan man indstille på 60°C eller blot anvende koldluftcirkulation ved at indstille termostatknappen på 0°C.

Ovn til Pizza

Placering af termostatknap "**H**": mellem **40°C** og **MAX**.
De nederste og de runde varmeelementer tændes, og blæseren starter. Denne kombination sikrer hurtig opvarmning af ovnen takket være den høje udsendte effekt (2800 W) med en stærk varmetilførsel, der hovedsageligt kommer fra neden.
Funktionen "ovn til pizza" er specielt egnet til madvarer, der kræver stærk varme, for eksempel: pizza og store stege. Benyt kun en enkelt bradeplade eller rist ad gangen; hvis der anvendes flere, skal de bytte plads midtvejs i tilberedningen.

Grill

Placering af termostatknap "**H**": mellem **40°C** og **MAX**.
Den meget høje temperatur direkte fra grillen medfører øjeblikkelig bruning af madens overflade, således at udløb af saft forhindres, og maden vil være mere mør indeni. Grilning er meget hensigtsmæssig til den mad, der kræver høj overfladetemperatur: kalve- eller oksebøffer, entrecote, mørbrad, hamburger etc…
Der findes nogle eksempler på anvendelse i afsnittet "Praktiske råd til tilberedning af mad".
Vigtigt: når grillen anvendes, skal ovndøren være lukket.

Position "**ventileret grill**" er meget nyttig ved behov for hurtig grilning, fordi varmen fra grillen giver mulighed for samtidig tilberedning af både øverste og nederste overflade på maden. Den kan også anvendes ved afslutning af tilberedning af mad, der kræver grilning af overfladen, fx er funktionen ideel til overfladebrunning af ovnbagt pasta.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

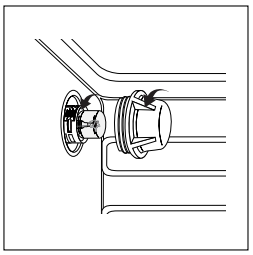
Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal apparatet afbrydes fra elforsyningen.

For at ovnen kan holde længe, skal man jævnligt rengøre den overalt; vær opmærksom på følgende:

- de emaljerede dele og de selvrensende overflader (hvis til stede) skal afvaskes med lunkent vand uden skurepulver eller ætsende stoffer, der kan ødelægge dem;
- ovnens inderside skal rengøres ofte - helst efter hver brug - mens den endnu er en smule varm, ved hjælp af varmt vand og et rengøringsmiddel, hvorefter den omhyggeligt skal afskylles og tørres;
- rustfrit stål kan blive plettet, såfremt det bringes i kontakt med vand med højt kalkindhold eller aggressive rengøringsmidler (fosforholdige) i en længere periode. Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Det anbefales endvidere at fjerne vand, som er kogt over.
- læg aldrig aluminiumsfolie på ovnens bund, fordi varmedannelsen vil have negativ indflydelse på tilberedningen, og samtidigt ødelægge emaljen.

Udskiftning af pæren i ovnrummet+

- Afbryd forsyningen til ovnen ved hjælp af den flerpolede afbryder, anvendt til tilslutning af ovnen til elanlægget, eller træk stikket ud, hvis man kan få adgang til det;
- Afdrej pæreholderens glaslåg;
- Afdrej pæren og udskift den med en pære, der er modstandsdygtig overfor høje temperaturer (300°C) med disse karakteristika:
  - Spænding 230/240 V
  - Effekt 15W
  - Fatning E14
- Genmontér glaslåget og tilslut forsyningen til ovnen igen.



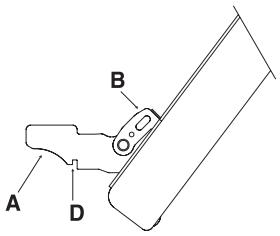
Afmontering/montering af ovndøren

For at lette rengøring af ovnens inderside, kan man fjerne ovndøren ved at følge nedenstående fremgangsmåde (fig. 1-2):

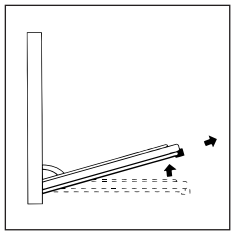
- Åbn døren helt, og løft de 2 stifter "B" (fig. 1);
- Herefter kan man - efter at have lukket døren delvist - løfte den og trække krogene "A" ud, som vist på figur 2.

Ved **genmontering** af døren:

- Mens døren er i lodret stilling skal man sætte de 2 kroge "A" i åbningerne;
- Sørg for at lejet "D" er helt fastgjort til åbningens kant (bevæg døren let frem og tilbage);
- Hold døren helt åben, frigør de 2 stifter "B" ved at trykke nedad, og luk herefter døren.



FIGUR 2



FIGUR 3

PRAKTISKE RÅD TIL TILBEREDNING AF MAD

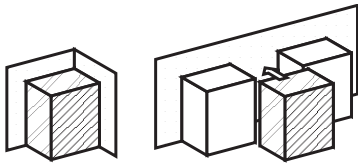
Placering af vælgeknap	Mad der skal tilberedes	Vægt (Kg)	Hyldeplacering set fra neden	Foropvarmningstid (minutter)	Placering af termostatknap	Tilberedningstid (minutter)
Ovn	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Ovnbagt pasta	2,2	3	10	200	50-55
	Kalvekød	1,7	2	10	210	80-90
	Kylling	1,5	3	10	200	70-80
	Kalkun-roulade	2,5	3	10	200	80-90
	And	1,8	3	10	200	90-100
	Kanin	2,0	3	10	200	80-90
	Svinekam	1,5	3	10	200	70-80
	Lammelår	1,8	3	10	200	80-90
	Makreller	1,3	3	10	200	30-40
	Havrude	1,5	3	10	180	30-40
	Ørred bagt i stanniol-papir	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Småkager	0,5	4	15	180	25-30
	Tærte	1,1	3	15	180	30-35
	Chokoladekage	1,0	3	15	165	50-60
	Hævede tærter	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Søtunger	1	4	5	-	6
	Rejespid	1	4	3	-	4
	Torskefilet	1	4	3	-	10
	Grillede grøntsager	1	4	-	-	8-10
	Kalvebøf	1	4	5	-	20-25
	Koteletter	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Pølser	1,7	4	5	-	20-25
	Toast	nr. 4	4	3	-	2-3
	Med drejeindretning (hvis til stede)					
	Kalvekød på spid	1.0	-	-	-	80-90
	Kylling på spid	1.5	-	-	-	80-90
	Lam på spid	1.0	-	-	-	80-90

NB: tilberedningstiderne er kun vejledende, og kan variere på grundlag af personlige behov. Ved tilberedning med grill skal bradepladen altid placeres på 1. hylde fra neden..

Nedenstående instruktioner er henvendt til kvalificerede installatører, som hjælp til korrekt udførelse af installering, regulering og teknisk vedligeholdelse i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

Vigtigt: Apparatets strømforsyning skal frakobles inden justering eller vedligeholdelse af apparatet. Hvis der er behov for, at apparatet er elektrisk tilsluttet, skal man træffe de nødvendige forholdsregler for sikkerheden. Komfurerne har følgende tekniske karakteristika:

- Kat. III 1a2H3B/P



Klasse 1 Klasse 2 underklasse 1

Komfurets dimensioner er vist på illustrationen på side 2. Minimumsafstandene på fig. 4 skal overholdes for at sikre korrekt funktion af apparatet ved installering mellem skabe. Desuden skal de nærvedliggende overflader og bagvæggen være modstandsdygtige overfor en overtemperatur på 65 ºC.

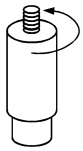


fig.5

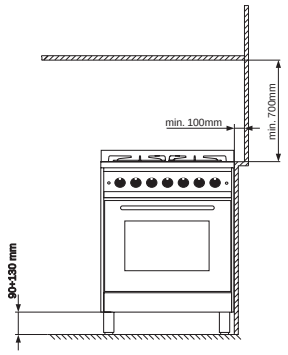


fig.4

Inden komfuret installeres, skal støttebenene på 90-130 mm (leveret) fastgøres i hullernes forneden på komfuret (fig. 5). Disse ben kan indstilles med skruer, og kan således benyttes til planstilling af komfuret ved behov.

Placering

Apparatet må kun installeres og benyttes i lokaler med konstant udluftning i henhold til kravene i de gældende nationale standarder. Følgende krav skal være opfyldt:

- Apparatet skal udlede forbrændingsprodukterne i en speciel emhætte, der skal være tilsluttet et trækrør, et stigrør eller direkte udendørs (fig. 6).
- Hvis det ikke er muligt at installere en sådan emhætte, kan der anvendes en elektrisk ventilator, installeret på vinduet eller på en ydervæg, som skal sættes i funktion samtidigt med apparatet.

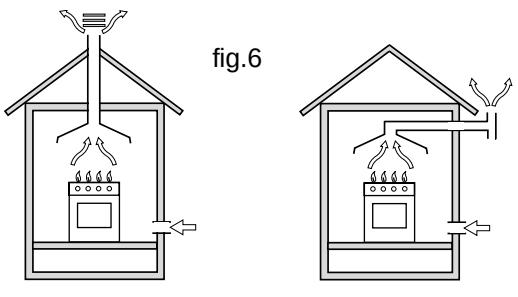


fig.6

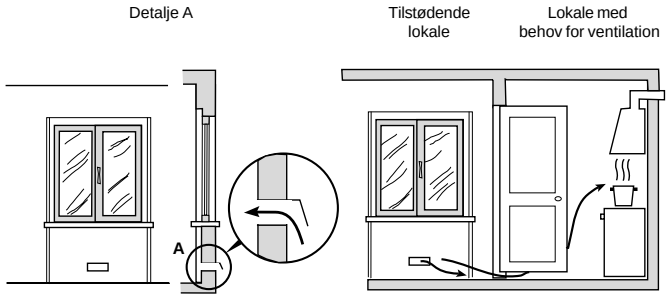
I stigrør eller trækrør med forgreninger (kun til kogeapparater)

Direkte udendørs

Ventilation af køkkenlokalet

I lokalet hvor apparatet installeres, er det nødvendigt, at der tilføres den krævede luftmængde til korrekt forbrænding af gassen og til ventilation af selve lokalet. Den naturlige lufttilførsel skal ske gennem åbninger i lokalets ydervægge, eller ved hjælp af enkelte ventilationsrør, eller ventilationsrør med forgreninger i overensstemmelse med de gældende standarder. Luften skal tilføres direkte udefra, og langt fra forureningskilder. Udluftningsåbningen skal have følgende karakteristika (fig. 7A):

- der skal være et samlet frit passagetværsnit på mindst 6 cm² for hver kW af apparatets nominelle varmemængde, og mindst 100 cm² (varmemængden kan læses på skiltet);
- installeringen skal være udført på en sådan måde, at åbningsmundstykkerne ikke kan tildækkes, hverken internt eller eksternt for væggen;
- der skal monteres fx riste eller metalnet, etc, således at ovennævnte anvendelige tværsnit ikke reduceres;
- placeringen skal være i en højde i nærheden af gulvoverfladen.



Eksempler på ventilationsåbninger for luft til forbrænding

Forstørrelse af mellemrummet mellem dør og gulv

fig. 7A fig.7B

Lufttilstrømningen kan også ske fra et tilstødende lokale, blot dette lokale ikke er et sovekammer, eller et rum med brandfare, såsom lagerrum, garage, opbevaringssted for brændbart materiale, etc., og det er udluftet i overensstemmelse med de gældende standarder. Lufttilstrømningen fra det tilstødende lokale skal foregå frit gennem permanente åbninger med tværsnit, der ikke er mindre end ovennævnte. Disse åbninger kan også fås ved at forstørre mellemrummet mellem døren og gulvet (fig. 7B). Hvis der anvendes en elektrisk ventilator til bortledning af forbrændingsprodukterne, skal ventilationsåbningen forstørres på grundlag af ventilatorens maksimale luftføringsevne. Den elektriske ventilator skal have tilstrækkelig kapacitet til at sikre en luftudskiftning pr. time lig med 3-5 gange lokalets volumen. Hvis apparatet anvendes intensivt og i længere tid, kan der være behov for supplerende udluftning, fx kan man åbne et vindue, eller udluftningen kan forbedres ved at øge den elektriske ventilators udluftningsevne, hvis en sådan er installeret. Flydende gas, der er tungere end luften, samler sig i nærheden af gulvoverfladen. Dette medfører, at lokaler med flasker med flydende gas skal have åbninger til de ydre omgivelser i nærheden af gulvoverfladen, således at eventuelle gasudslip kan bortledes forneden. Desuden må man aldrig opbevare flasker med flydende gas (heller ikke tomme) i lokaler der ligger under jordoverfladen; det vil være hensigtsmæssigt kun at have den anvendte flaske i lokalet, og denne flaske skal være tilsluttet langt fra varmekilder, der kan bringe den op på en temperatur over
50 °C.

Gasforsyning

- Tilslutning af apparatet til rørledningen eller til en gasflaske skal udføres i overensstemmelse med de gældende regler, og først efter at man har kontrolleret, at apparatet er reguleret for den gastype, den vil blive tilført.
- Dette apparat er forberedt til funktion med den gas, der er anført på etiketten på kogefladen. Hvis den leverede gas ikke stemmer overens med den gas apparatet er fremstillet til, skal man udskifte dyserne (følger med leveringen), som forklaret i afsnittet "Tilpasning til forskellige gastyper".
- For at opnå sikker funktion, passende energiforbrug, og længere funktionsdygtig levetid for apparatet, skal man sørge for, at forsyningstrykket overholder de værdier, der er anført på tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser"; hvis dette ikke er tilfældet, skal man installere en speciel trykregulator på indgangsrøret i overensstemmelse med de gældende standarder.
- Tilslutningen skal udføres på en sådan måde, at apparatet ikke udsættes for nogen form for påvirkning.

Tilslut til den gevindsskårne fitting på ½" G cylindrisk hanforbindelse "F" (fig. 8), anbragt bagpå apparatet, ved hjælp af et stift metalrør med fittings (fig. 8-D) i overensstemmelse med de gældende standarder, eller med en bøjelig vægmetalslange uden afbrydelser og med fittings (fig. 8-C) i overensstemmelse med de gældende standarder, som ikke må have en længde på over 2000 mm. Kontroller at slangen ikke kan komme i kontakt med bevægelige dele, der kan beskadige eller trykke den sammen. Hvis man benytter en gummislange, skal man montere den specielle gummiholder til **flydende gas** (fig. 8-A) eller til **naturgas** (fig. 8-B). Pakningen "G" (leveret) skal anvendes på alle de forskellige forbindelsessystemer. Fastgør de to ender af slangen med de specielle slangeklemmer "E" i overensstemmelse med den gældende standard. Slangen skal være i overensstemmelse med de gældende standarder og være egnet til den anvendte gastype. Desuden skal følgende overholdes for slangen:

- den skal være så kort som muligt, og med en max længde på 1,5 meter;
- den må ikke have bøjninger eller indsnævringer;
- den må ikke komme i kontakt med apparatets bagside, eller med andre dele der kan nå en temperatur på 50°;
- den må ikke føres gennem huller eller åbninger beregnet til udledning af forbrændingsgas fra ovnen;
- den må ikke komme i kontakt med skærende dele eller skarpe kanter;
- det skal være let at undersøge slangen i hele dens "bane", for at kunne kontrollere dens tilstand.
- den skal udskiftes indenfor datoen punslet på selve slangen.

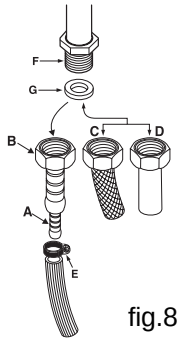


fig.8

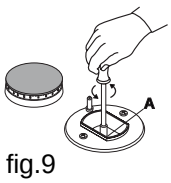


fig.9

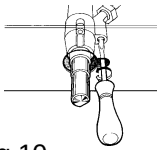


fig.10

Vigtigt: ved tilslutning til flydende gas (i flasker), skal man montere en trykregulator i overensstemmelse med de gældende standarder mellem flasken og slangen.

Når installeringen er afsluttet skal man kontrollere, at tætningen for gaskredsløbet er tæt ved hjælp af en påført sæbeblanding (aldrig ved brug af åben ild). Kontroller at rørledningen for naturgassen har passende dimensioner til at forsyne apparatet, når alle gasblussene er tændt.

Tilpasning til forskellige gastyper (Vejledning til kogefladen)

Ved behov for at tilpasse kogefladen til en gas, der ikke er af den type, som kogefladen oprindeligt er bestemt for (vist på etiketten foroven på kogefladen eller på emballagen), skal man udskifte gasblussenes dyser ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

- fjern ristene fra fladen og træk gasblussene ud fra deres lejer.
- løsn dyserne (fig. 9) ved hjælp af en 7 mm topnøgle. Udskift herefter dyserne med de dyser, som er egnede til den nye gastype (se tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser"). genmonter delene ved at udføre handlingerne modsat.
- Når handlingen er udført skal man udskifte den gamle etikette med etiketten for den gas, der nu anvendes, som kan fås hos vore servicecentre.

Indstilling af gasblussenes primærluft

Det er ikke nødvendigt at justere gasblussenes primærluft.

Indstilling af minimum

- Indstil hanen i positionen for minimum;
- fjern knappen og indstil på reguleringsskruen til højre for hanen ved hjælp af en skruetrækker (fig. 10), indtil man får en lille og jævn flamme (hvis man slækker skruen øges minimum, hvis man strammer sænkes minimum). **N.B.**: i tilfælde af flydende gas skal reguleringsskruen strammes helt i bund.
- Kontrollér at gasblussene ikke slukkes, når man hurtigt drejer knappen fra positionen for maksimum til positionen for minimum.
- På apparater udstyret med sikkerhedsanordning (varmeelement), skal man ved manglende funktion af anordningen ved indstilling på minimum af blussene, øge deres minimumskapacitet ved at indstille på reguleringsskruen.

Når denne indstilling er udført, skal man genoprette forseglingerne på by-pass'ene med segllak eller lignende materialer.

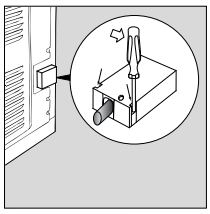
ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovne udstyret med trepolet forsyningskabel er forberedt til funktion med vekselstrøm ved den forsyningsspænding og -frekvens, der er anført på skiltet med specifikationer (anbragt på apparatet) og i brugervejledningen. Kablets jordledning er gul/grøn.

Montering af forsyningskabel

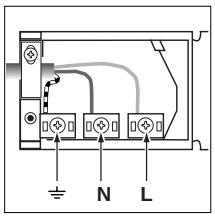
Åbning af klemrækken:

- Ved hjælp af en skruetrækker skal man løfte sideholderne på klemrækkens låg;
- Træk og åbn klemrækkens låg.



Ved placering af kablet skal man følge nedenstående vejledning:

- drej skruen af kabelklemmen og de tre skruer af kontakterne L-N-⏚
- fastgør de små ledninger under skruehovederne i overensstemmelse med farverne: Blå (N) Brun (L) Gul-Grøn ⏚
- fastgør forsyningskablet i kabelklemmen og luk låget



Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Montér et standardstik. Stikket skal være egnet i forhold til belastningen, der fremgår af identifikationsskiltet. Såfremt apparatet skal sluttes direkte til nettet er det nødvendigt at installere en alpolet afbryder med en min. kontaktafstand på 3 mm mellem apparatet og nettet. Afbryderen skal være egnet i forhold til den konkrete belastning og skal opfylde kravene i de gældende normer (det skal ikke være muligt at frakoble jordledningen ved hjælp af afbryderen). Forsyningskablet skal anbringes således, at ingen af kablets punkter udsættes for temperaturer, der er mere end 50° C højere end rumtemperaturen. Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

- Dette apparat er kun elektrisk sikret, når det er korrekt tilsluttet til et effektivt jordforbindelsesanlæg i overensstemmelse med den gældende lovgivning indenfor området for elektrisk sikkerhed. Det er strengt nødvendigt at kontrollere, at dette grundlæggende sikkerhedskrav er opfyldt, og i tvivlstilfælde skal man sørge for at anlægget undersøges af en kvalificeret tekniker. Fabrikanten kan ikke anses for værende ansvarlig for eventuelle beskadigelser, forårsaget af manglende jordforbindelse af anlægget.
- Inden apparatet tilsluttes skal man kontrollere, at dataene på skiltet (anbragt på apparatet og/eller på emballagen) svarer til dem, der kræves af forsyningsnettet for elektricitet og gas.
- Kontrollér at anlæggets og strømstikkontakternes elektriske kapacitet er egnet til apparatets maksimale effekt, vist på skiltet. I tvivlstilfælde skal man rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.

- Hvis stikkontakten ikke passer til apparatets stik, skal stikket udskiftes med en egnet type af en kvalificeret tekniker. Denne tekniker skal også sørge for, at tværsnittet på stikkontaktens ledninger er egnet til den effekt apparatet optager. Normalt vil det ikke være tilrådeligt at anvende adaptere, flerdobbelte stikdåser og/eller forlængerledninger. Hvis der alligevel er behov for at anvende disse anordninger, vil det være nødvendigt kun at bruge adaptere til et eller flere stik og forlængerledninger, der er i overensstemmelse med sikkerhedsreglerne, dog skal man være opmærksom på, at kapacitetsgrænsen for strømværdien, mærket på adapteren til et enkelt stik og på forlængerledningen, ikke overskrides; heller ikke den maksimale effekt, mærket på adapteren til flere stik, må overskrides. **Stikket og stikkontakten skal være lettilgængelige.**

SPECIFIKATIONER FOR GASBLUS OG DYSER

Tabel 1

				Flydende gas			Naturgas		Bygas	
Gasblus	Diameter (mm)	Varmeeffekt kW (H.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Dyse 1/100 (mm)	Kapacitet * g/t G30/G31	Dyse 1/100 (mm)	Kapacitet* l/t G20	Dyse 1/100 (mm)	Kapacitet* l/t G110
		Nomin.	Reduc.							
C. Lynblus	100	3.00	0.7	40	86	218	116	286	260	680
B. Normalt gasblus	75	1.65	0.4	30	64	120	96	157	185	395
A. Hjælpeblus	55	1.00	0.3	27	50	73	71	95	145	227
D. Tredobbelt blus	130	3.25	1.3	57	91	236	124	309	285	770
Forsyningstryk	Nominel (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35		20 17 25		8 6 15

* Ved 15°C og 1013 mbar-tør gas
G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m3
G110 P.C.S. = 15.87 MJ/m3

CE

TEKNISKE SPECIFIKATIONER FOR OVNEN

Den ELEKTRISKE ovns anvendelige volumen: 53 liter

Forsyningsspænding og -frekvens: 230V ~ 50Hz 2850W

ENERGY LABEL
Direktiv 2002/40/CE på de elektriske ovnes etikette
Standard EN 50304
Energiforbrug ved naturlig varmestrømning:

opvarmningsfunktion:Traditionel ovn

Erklæret energiforbrug for klasse
med forceret varmestrømning

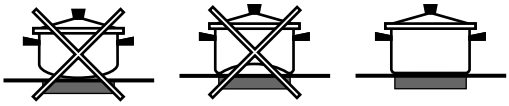
opvarmningsfunktion: **"Fast cooking"**

Congratulations for choosing an Indesit appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend you read though this booklet for the best performance and to extend the life of your appliance. Thank you.

WARNINGS

THESE INSTRUCTIONS ARE ONLY VALID FOR THE COUNTRIES OF DESTINATION WHOSE SYMBOLS ARE SHOWN IN THE BOOKLET AND ON THE APPLIANCE RATING PLATE.

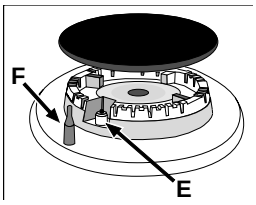
1. **This appliance has been designed for private, non-professional domestic use in the home.**
2. **Read this instruction booklet carefully, as it provides important advice regarding safe installation, use and maintenance. Keep this booklet in a safe place for future reference.**
3. The oven accessories that may come into contact with food are made of materials which comply with the provisions set forth by the EEC Directive 89/109 of 21/12/88 and the applicable national norms in force.
4. After removing the packaging, check that the appliance is intact. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified serviceman.
5. Some parts are covered with a removable scratch-proof film. Before using the appliance, the film should be removed and the underlying part cleaned with a cloth and a non-abrasive household cleaning product. When switching on the appliance for the first time, we recommend you heat the oven at the maximum temperature setting for about 30 minutes with nothing in it to eliminate any residue from manufacture.
6. All installation and adjustment operations should be carried out by a qualified serviceman in accordance with the applicable norms in force. Specific instructions are provided in the section intended for the installer.
7. Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (situated underneath the appliance and on the last page of this instruction booklet) correspond to the mains electricity and gas supplies.
8. During operation, the oven glass door and adjacent parts of the appliance become hot. Make sure, therefore, that children do not touch the appliance. For greater safety, an additional child-safety device is available from our Head Office and our Authorised Service Centres (see enclosed list). When ordering this, please give the code: BAB - followed by the appliance model. The model is stamped on the rating plate affixed to the rear of the appliance and at the back of this booklet.
9. Check that the capacity of the electrical system and the power outlets are suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the rating plate. If in doubt, consult a qualified technical engineer.
10. Check the condition of the gas connection pipe regularly and have it replaced by a qualified technical engineer as soon as it shows any signs of wear or anomaly.
11. Under no circumstances should the user replace the power supply cable or the gas connection pipe of this appliance. In the event of damage or the necessity for replacement, contact an authorised service centre only.
12. Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and turn off the gas supply when the appliance is not in use.
13. The burners and the cast-iron pan supports remain hot for a long time after use. Do not touch them.
14. To avoid accidental spills, do not use cookware with uneven or warped bottoms on the burners.
15. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
16. If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
17. If the appliance is fitted with a lid, any boiled over liquid should be removed from the hob before shutting it.
18. Where present, do not shut the lid if the hob is still hot.
19. do not use steam cleaners to clean your oven
20. For the best performance of your burners, keep the following in mind: All types of pans can be used on the burners. The important thing is that the bottom should be completely even.

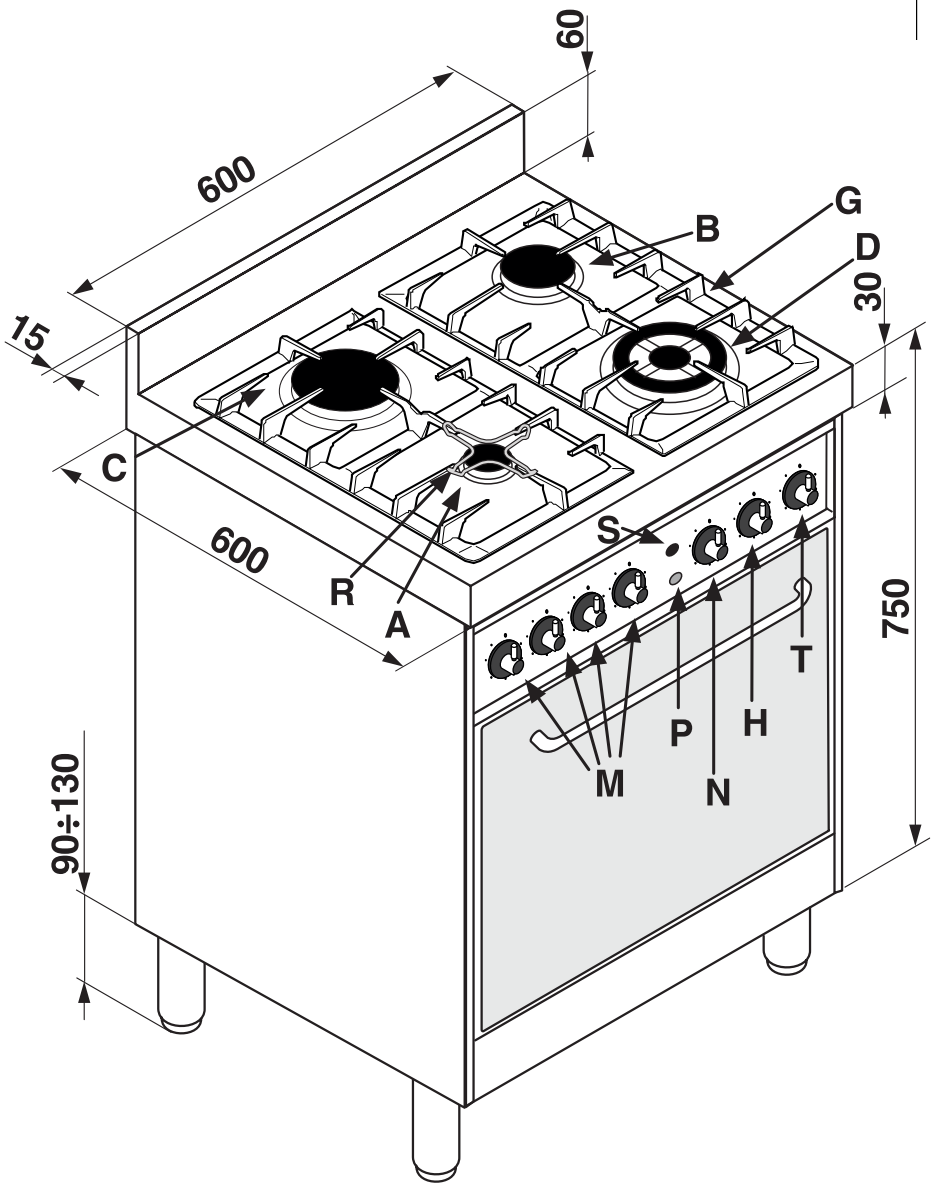


This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 73/23/**EEC** of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/**EEC** of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/336/**EEC** of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 and subsequent modifications.

CE





A **Auxiliary gas burner**
B **Semi-rapid gas burner**
C **Rapid gas burner**
D **Triple ring gas burner**
G **Support grid for cookware**
R **Reducing pan stands**
M **Control knobs for gas burners**
T **Timer**
E **Ignitor for Gas Burners**
F **Safety Device** - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the supply of gas to the burner.
H **Electric oven selector knob (cooking mode selection)**
N **Electric oven thermostat knob (temperature selection)**
S **Electric heating element indicator light**
P **Ignition Pushbutton for gas burners**

HOB OPERATION

The burners are fitted with automatic ignition and a thermocouple safety device, which automatically cuts off the gas from the burner in a few seconds if the flame accidentally goes out during operation.
The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used. Each burner can be regulated with the corresonding control knob **"M"** by using one of the following settings:

Off ●

High flame

Low flame

The symbols near the knobs show the position of the relative burner on the hob.

To **ignite a burner**, proceed as follows:
- turn the relative knob counter-clockwise until the pointer is on the high-flame symbol;
- press the knob down fully and activate the automatic gas ignition by pushing at the same time the button "**P**" marked with the symbol ☆;
- keep the knob pressed down for about 10 seconds with the flame lit to allow the safety thermocouple to be heated;
- release the knob, checking that the flame is stable. If it is not, repeat the operation.

For minimum power, turn the knob towards the low flame symbol. Intermediate positions are possible by simply putting the knob anywhere between the high and the low flame symbol.
To turn off the burner, turn the knob clockwise to the off position "●" .

Important:
- Do not activate the automatic ignition device for more than 15 consecutive seconds.
- Difficulty in ignition is sometimes due to air inside the gas duct.
- If a burner flame accidentally goes out, the gas continues to exit for a few moments before the safety device activates. Turn the control knob to the off position and do not attempt ignition again for at least 1 minute, thereby letting the gas disperse, which could otherwise be a danger.
- When the appliance is not in operation, check that the knobs are in the off position "●" . The main gas supply cut-off cock should also be closed.

Using the burners:
To obtain maximum efficiency from the burners, it is advisable to only use pans with a diameter suitable for the burner being used, so that the flame does not extend beyond the pan base (see following table). When a liquid starts boiling, it is advisable to turn the flame down just enough to keep the liquid simmering.

Burner	Diameter of the pan in cm.
Auxiliary A	from 6 to 14
Semi-rapid B	from 15 to 20
Rapid C	from 21 to 30
Triple ring D	from 24 to 30

The hob is fitted with **reducing pan stands** (fig. 1), which should only be used on auxiliary burner "A".

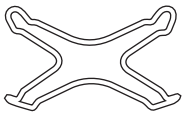


fig.1

TIMER

Turn the timer knob with symbol anti-clockwise and set the marker to symbol (manual). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. To turn the oven off, turn the timer knob back to its initial position "●" .

Operation with cooking time programming

Turn the timer knob clockwise, setting the marker to the desired cooking time (from 10 to 120 minutes). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. Once the countdown is over, a buzzer will sound, and will stop doing so after 1 minute or if you press any button whatsoever.
Remember that the timer is deactivated when cooking starts (be it immediate or programmed).

Cooling ventilation
In order to cool down the temperature of their exterior, some models are fitted with a cooling fan that comes on when the programme selector knob **"H"** is turned. In this case, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.
Note: when cooking is done, the fan stays on, even if knob "N" is set to "0", until the oven has cooled down sufficiently.
In "Fast cooking" mode, the fan comes on automatically only when the oven is hot.
Once you have removed the food from the oven, we recommend you leave the oven door ajar for a few minutes: this will drastically reduce the duration of the cooling cycle. The process is controlled by an additional thermostat and can consist of one or more cycles.

Warning: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Warning: Place the dripping pan provided on the bottom rack of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom rack and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel coating. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven rack guides.

- In this mode only the **interior light** are switched on: ideal for fast defrosting.

Convectional Mode

Position of thermostat knob **"H"**: Between **40**°C and **MAX.**
On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, local stockfish recipes, tender veal with rice, etc... Excellent results are achieved when preparing beef- or veal-based dishes as well: braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc., which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for cooking pastries as well as fruit and cooking casseroles in the oven. When cooking in convection mode, use only one rack, as the temperature would not be distributed evenly on several racks. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Baking Mode

Position of thermostat knob "**H**": Between **40°C** and **MAX.**
The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. The electricity absorption in this cooking mode is only 1600 W. It is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 racks at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc…..

"Fast cooking" Mode

Position of thermostat knob **"H"**: Between **40**°C and **MAX.**
The heating elements and the fan come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes. The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking rack only (the second from the bottom).

Multi-cooking Mode

Position of thermostat knob **"H"**: Between **40**°C and **MAX.** The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc… Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight of the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc.
Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes. Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To defrost more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

Pizza Mode

Position of thermostat knob "**H**": Between **40°C** and **MAX.**
The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance (2800 W), which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom. The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one dripping pan or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Grill

Position of thermostat knob "**H**": Between **40°C** and **MAX.**
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.
Important: when using the grill, the oven door must be kept shut.

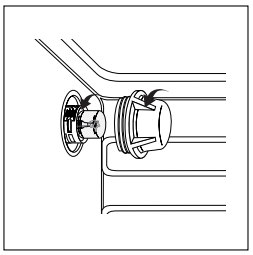
The "**Ventilated Grill**" is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part. This mode can also be used for browning foods at the end of the cooking process.

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.
To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- The self-cleaning panels (if present) and the enameled parts should be washed with warm water - abrasive powders and corrosive substances should be avoided;
- The inside of the oven should be cleaned immediately after use with warm water and soap; the soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly;
- Stainless steel can be stained if it remains in contact with agressive detergents (containing phosphorus) or water with a high lime content. We recommend that you rinse these parts thoroughly and dry them well after cleaning. It is also a good idea to dry any water spills;
- Never line the bottom of the oven with aluminium foil because the buildup of heat will not only impede the cooking process, but could also damage the enamel.

Replacing the Lamp in the Oven

- Cutoff the supply of power to the oven by turning off the omni-polar switch connecting it to the mains, or by removing the plug if it is accessible;
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder;
- Unscrew the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage: 230/240 V
  - Wattage: 15W
  - Socket: E14
- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.



Disassembling/assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (fig. 2-3):

- Open the door completely and lift the 2 levers “B” (fig. 2);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks “A” as shown in figure 3.

To **reassemble** the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks “A” into the slots;
- Ensure that seat “D” is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers “B” downwards and then shut the door again.

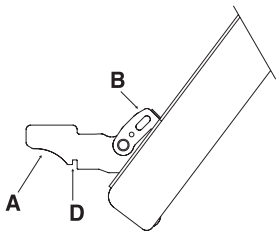


FIGURA 2

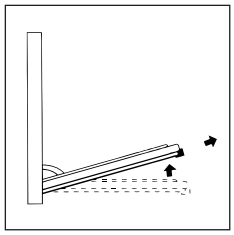


FIGURA 3

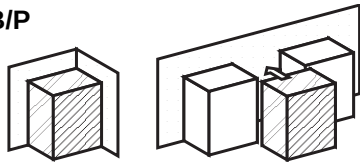
Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30
	Tart	1,1	3	15	180	30-35
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60
	Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90

N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

The following instructions are provided for qualified installers so that they may accomplish installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with the applicable norms in force.

Important: the appliance should be disconnected from the mains electricity supply before any adjustment, maintenance, etc. is carried out. Maximum caution should be used should it be necessary to keep the appliance connected to the electricity supply. The cookers have the following technical specifications:

- Cat. III 1a2H3B/P



Class 1 Class 2 sub-class 1

The dimensions of the appliance are given in the figure on page 2. For trouble-free operation of appliances installed in furniture cabinets, the minimum distances shown in fig. 4 should be observed. Adjacent surfaces and the wall at the rear should also be able to withstand an overheating temperature of 65 °C.

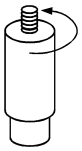


fig.5

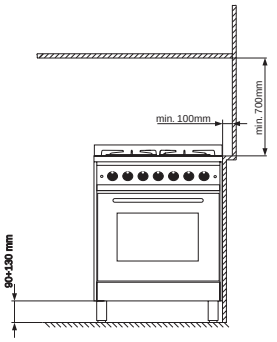


fig.4

Prior to installing the cooker, the 90 ÷ 130 mm high supporting feet (provided) should be fitted into the holes to be underneath the cooker (fig. 5). These feet are screw-adjustable and whenever necessary should be used to make sure the cooker is level.

Positioning

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with the provisions set forth in normsin force. The following requirements must be observed:

- The appliance must vent flue gases into a special hood, which must be connected to a chimney, flue pipe or directly to the outside (fig. 6).
- If it is impossible to fit a hood, the use of an electric fan is permitted, either installed on a window or on an external wall, which must be switched on at the same time as the appliance.

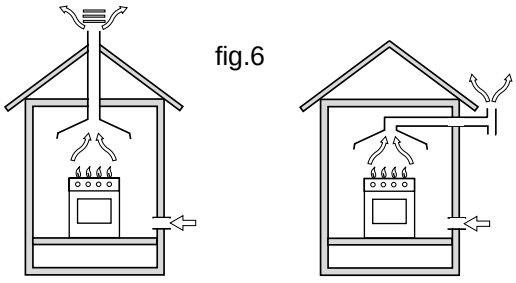


fig.6

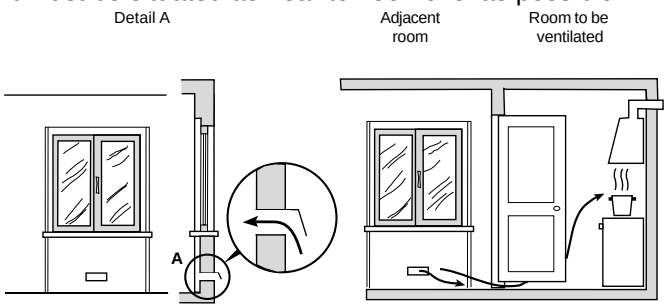
In a chimney stack or branched flue (reserved for cooking appliances)

Directly to the outside

Kitchen ventilation

The air flow into the room where the appliance is installed must equal the quantity of air that is required for regular combustion of the gas and for ventilating the same room. Air must enter naturally through permanent apertures made in the outside walls of the room or through single or branching collective ventilation ducts in compliance with the norms. The air must be taken directly from the outside, from an area far from sources of pollution. The ventilation aperture must have the following characteristics (fig. 7A):

- total free cross section of passage of at least 6 cm² for every kW of rated heating capacity of the appliance, with a minimum of 100 cm² (the heating capacity is indicated on the rating plate);
- it must be made in such a way that the aperture, both on the inside and outside of the wall, cannot be obstructed;
- it must be protected, e.g. with grates, wire mesh, etc. in such a way that the above-mentioned free section is not reduced;
- it must be situated as near to floor level as possible.



Examples of ventilation holes for comburant air

fig. 7A

Enlarging the ventilation slot between window and floor

fig.7B

The air inflow may also be obtained from an adjoining room, provided the latter is not a bedroom or a room where there is a risk of fire, such as warehouses, garages, fuel stores, etc. and is ventilated in compliance with the norms. The air flow from the adjoining room to the one to be ventilated may pass freely through permanent apertures with a cross section at least equal to that indicated above. These apertures may also be obtained by increasing the gap between the door and the floor (fig. 7B). If an electric fan is used for extracting the combustion products, the ventilation aperture must be increased in relation to its maximum performance. The electric fan should have a sufficient capacity to guarantee an hourly exchange of air equal to 3 ÷ 5 times the volume of the kitchen. Prolonged, intensive use of the appliance may require extra ventilation, e.g. an open window or a more efficient ventilation system by increasing the extraction power of the electric fan if installed. Liquid petroleum gas descends towards the floor as it is heavier than air. Apertures in the outside walls in rooms containing LPG cylinders should therefore be at floor level, in order to allow any gas from leaks to be expelled. Do not store LPG cylinders (even when empty) in basements or rooms below ground level; it is advisable to keep only the cylinder in use in the room at any one time and connected far from heat sources which could raise its temperature to above 50 °C.

Gas supply

- Check that the appliance is set for the type of gas available and then connect it to the mains gas piping or the gas cylinder in compliance with the applicable norms in force.
- This appliance is designed and set to work with the gas indicated on the label situated on the actual hob. If the gas supply is different from the type for which the appliance has been set, replace the corresponding nozzles (provided), following the instructions given in the paragraph "Adaptation to different types of gas".
- For trouble-free operation, suitable use of energy and a longer life cycle for the appliance, make sure that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and nozzle specifications", otherwise install a special pressure regulator on the supply pipe in compliance with current standards and regulations.
- Connect in such a way that the appliance is subjected to no strain whatsoever.

Either a rigid metal pipe with fittings (fig. 8-D) in compliance with norms must be used for connecting to the nipple union (threaded - cylindrical ½"G fitting "F") situated at the rear of the appliance (fig. 8), or a flexible steel pipe with a continuous wall and fittings (fig. 8-C) in compliance with norms, which must not exceed 2000 mm in length. Check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. For installation with a flexible rubber pipe, apply the special hose support for **liquid gas** (fig. 8-A) or **natural gas** (fig. 8-B). The gasket "G" (provided) must be utilised in every type of connection. The two ends of the pipe must be fastened with the purpose designed pipe collars "E", in compliance with the norms. The flexible pipe should comply with the norms, and be specific for the type of gas used. In addition:

- it should be as short as possible, with a maximum length of 1.5 metres;
- it should not be bent or kinked;
- it should not be in contact with the rear panel of the appliance or in any case with parts which may reach a temperature of 50°;
- it should not pass through holes or slits used for discharging the oven flue gases;
- it should not come into contact with pointed parts or sharp corners;
- it should be easy to inspect along its entire length in order to be able to check its condition;
- it should be replaced before the date printed on the actual pipe.

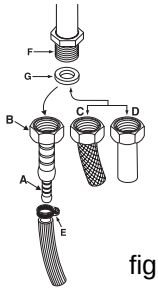


fig.8

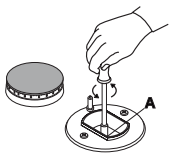


fig.9

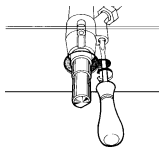


fig.10

Important: A pressure regulator, in compliance with the applicable norm in force, must be inserted when connecting to a liquid gas supply (in a cylinder).

Upon completion of installation, check for leaks from the gas circuit using a soapy solution (never use a flame). Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit.

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas from the factory-set one (indicated on the rating plate at the top of the hood or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
- Unscrew the nozzles (fig. 9), using a 7 mm socket spanner and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
  Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres.

Adjusting the primary air of the burners

The primary air of the burners does not need to be adjusted.

Adjusting the low flame

- Turn the tap to the low flame position;
- Remove the knob and turn the adjusting screw, situated to the right of the tap (fig. 10) until you obtain a regular small flame, using a screwdriver (loosening the screw increases the height of the flame, tightening decreases it).
  N.B.: In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.
- Having obtained the low flame setting required and with the burner lit, abruptly change the position of the knob several times from minimum to maximum and vice versa and check that the flame does not go out.
- In appliances fitted with the safety device (thermocouple), should the device fail to work with the burners set to the low flame setting, increase the low flame setting of the same on the adjusting screw.

Once the adjustment has been made, remount the seals on the by-passes using sealing wax or similar.

ELECTRICAL CONNECTION

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction booklet. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

Fitting on a power supply cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N- ⏚
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: **Blue** (N) **Brown** (L) **Yellow-Green** ⏚
- Secure the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

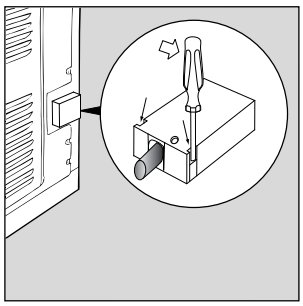
Connecting the supply cable to the mains

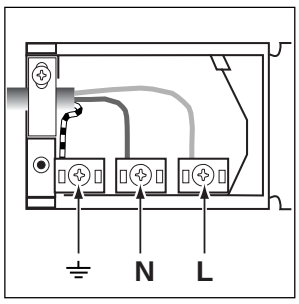
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable must be in such a position that no part of it can reach a temperature of 50°C above room temperature.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical and gas mains of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If in doubt, consult a qualified technical engineer.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technical engineer. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. **The plug and socket must be easily accessible.**





BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas			Natural Gas		City Gas	
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h G30/31	Nozzler 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzler 1/100 (mm)	Flow* l/h G110
Fast (Large) (R)	100	3.00	0.7	40	86	218	116	286	260	680
Semi Fast (Medium) (S)	75	1.65	0.4	30	64	120	96	157	185	395
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.3	27	50	73	71	95	145	227
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.3	57	91	236	124	309	285	770
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35		20 17 25	8 6 15	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m3
G110 P.C.S. = 15.87 MJ/m3

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection:

heating mode: Convectional

Declared energy consumption for Forced convection Class:

heating mode: Fast cooking

Inner Volume of the ELECTRIC Oven:

53 litres

Voltage and Frequency of Power Supply:

230V ~ 50Hz 2850W

Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Descrizione "KP 648"
12/03 - Codice 195042237.00